

Grenache gris G

Origine :

Cette variété correspond à la mutation grise du Grenache N.

Utilisation :

Variété de raisin de cuve

Evolution des surfaces cultivées en France (en ha)

1958	1968	1979	1988	2000	2006
8 652	9 362	16 286*	12 083*	2 926	8 405

* : Grenache B et G.

Éléments de description

La description correspond à celle du Grenache N, à l'exception de la couleur de l'épiderme des baies à maturité qui, dans ce cas, est grise.

Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3^{ème} époque, 4 semaines après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

Les aptitudes sont proches de celles des autres types de Grenache, mais il semble être un peu plus productif que le Grenache blanc B.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La sensibilité et la résistance aux maladies sont comparables à celles du Grenache blanc B, mais avec une sensibilité plus marquée à la pourriture grise.

Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses et les baies sont petites à moyennes. Le Grenache gris G est surtout utilisé pour l'élaboration de vins doux naturels, et entre dans la production des vins gris (dans les sables du littoral méditerranéen).

Sélection clonale

Les quatre clones agréés de Grenache gris G portent les numéros 147, 148, 149 et 150. Des prospections ont été menées récemment dans le vignoble de Banyuls (Pyrénées-Orientales).

